№1

Ф А С Т Ф У Д

Сеть трудового сопротивления

www.antijob.nm.ru

109028, Москва, а/я 13

8-926-389-91-36
(только sms)



БЕЛКИ В КОЛЕСАХ

Нескончаемый поток серых дней, капризных посетителей (незамечающих, каким же дерьмом и за какие деньги их кормят), постоянных унижений со стороны начальства, изматывающей работы, не приносящей ни нормальных денег, ни удовлетворения...

Можно так и жить — от смены к смене — нажираться по выходным, заполнять свободное время телесериалами и думать о том, что "мои дети, наверное, будут жить лучше" (совершенно безосновательное утверждение).

А можно жить по-другому: пытаться сопротивляться произволу тех, кто тобой управляет, опираясь при этом как на закон, так и на здравый смысл. Зачем? Затем, что таким образом можно добиться практически полезных вещей. Затем, что отстаивание своих интересов — это путь к освобождению от окружающего тебя дерьма. Тебе никогда не хотелось контролировать свою жизнь? Попробуй, вдруг получится!

Способов трудового сопротивления существует множество: придание публичной огласке "грязного белья" компании (сделать это поможет наш интернет-сайт antijob.nm.ru — неплохо посещаемый, в том числе журналистами), забастовки, обращения в суды, саботаж, воровство на рабочем месте и т.д. Всему этому посвящен бюллетень "Фастфуд", один из проектов нашей Сети Трудового Сопротивления.

Присылай нам все, чем бы ты хотел поделиться с другими работниками отрасли "быстрого питания".

"КОФЕ ХАУЗ":
"ОФИЦИАНТ ДОЛЖЕН ПОСТОЯННО НАХОДИТЬСЯ В РАБОЧЕМ ДВИЖЕНИИ"

Прием

"Кофе Хауз" берет на работу всех подряд, от десяти до тридцати человек в неделю. Процесс работы с кадрами поставлен на поток, собеседование проходит прямо в зале кофейни на Новослободской и длится тридцать секунд.

— Будете работать с 8 утра до 12 ночи по графику два дня через два, зарплата — 150 долларов в месяц плюс чаевые, - громко отчеканила мне сотрудник отдела персонала. Иными словами, мне предстояла 56-часовая рабочая неделя.

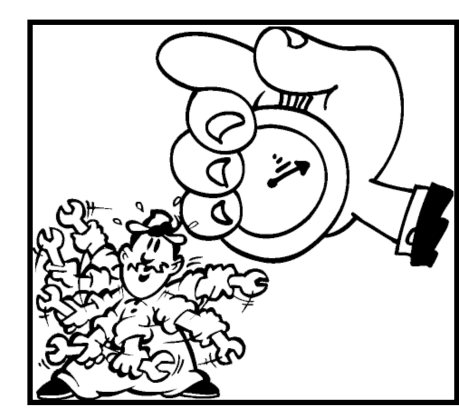
— Необходимо оформить за 980 рублей медицинскую книжку. Через месяц работы "Кофе Хауз" эту сумму компенсирует. Бесплатное четырехдневное обучение пройдете по адресу, написанному вот здесь.

Взяв листок, я отправилась по указанному адресу.

Оформление

Нас, одиннадцать человек будущих официанток и помощников барменов, уже ждала менеджер отдела кадров Светлана Артемова. Она начинала карьеру в "Макдоналдсе", как и многие сотрудники "Кофе Хауза", включая генерального директора Сергея Дудакова.

— Поздравляю! — неожиданно произнесла Светлана. — Все вы успешно прошли конкурсный отбор! Теперь у нас с вами одна цель — прибыль. Вот почему вы должны запомнить лозунг "Кофе Хауза": "Только Довольный Гость Приведет Сюда Друга".





Мы приступили к заполнению документов. Нас попросили не ставить дату в трудовом договоре, указать свою зарплату в размере 2000 рублей в месяц и не обращать внимания на то, что в бумагах "Кофе Хауз" называется ООО "Кофе Хаус. Эспрессо и Каппучино Бар".

— Свои 150 долларов вы получите, не бойтесь, — доверительно произнесла Светлана. — Все, что больше 2000 рублей, у нас считается премией. Единственный нюанс: больничные листы начисляются из "белой" зарплаты, то есть из 2000 рублей, так что болеть у нас невыгодно.

Список грехов

Еще в "Кофе Хаузе" невыгодно нарушать заведенные порядки. Штраф за замечание составляет пять долларов, за выговоры — десять. Штрафуют за утерю бейджика, использование служебного телефона в личных целях, ошибки в обслуживании гостей. Также карается долларом неправильный внешний вид: лак на ногтях, запах духов и наличие мобильного телефона во время работы, если обувь не темная и не закрытая, брюки не черные, волосы ярко выкрашены, не убраны в косы и пучки, если надеты серьги с камешками, кольца или часы. Парням обязательно чисто бриться, коротко стричь затылок и бакенбарды. Длинные мужские волосы и челки непослушных подчиненных администраторы стригут самостоятельно.

При себе нельзя иметь ничего кроме ручки, блокнота и зажигалки. Деньги в карманах автоматически считаются украденными чаевыми, за что увольняют без суда и следствия. Работник называется вором, когда ест запрещенные продукты, не входящие в официальный список бесплатных обедов. Или если он съел, скажем, законный тост с курицей и не известил об этом администратора. Свой пищевой паек нельзя выносить из кофейни, угощать им друзей и коллег. Подчеркнутое внимание "Кофе Хауз" уделяет любителям спиртного. Всякий, от кого пахнет алкоголем, пусть даже выпитым вчера, идет на медэкспертизу и при положительном заключении — вон с работы.

Самым страшным грехом является нарушение субординации. Ни один администратор не простит пререканий, грубых выражений и долгих споров. По этой статье люди прощаются с работой чаще всего. От увольнения не застрахован и администратор. Только он имеет право хранить ключ от кассового аппарата. Не дай бог, проверяющий обнаружит заветный ключ в кармане бармена-кассира. Оба нарушителя шагу не ступят ни в одну из 25 кофеен "Кофе Хауз" Москвы, Казани, Киева и Подольска.

Стажировка

Стажироваться меня направили в кофейню на Мясницкой. По словам Владимира Охрименко, менеджера по обучению, туда в основном ходит "колбасёра" (дети богатых родителей), чтобы покурить кальян. И люди, которые могут в один вечер "взять и выложить 1500 рублей на компанию". Эта фраза, помнится, вызвала возглас восхищения у нашей группы. Однако первую рабочую смену, с утра до 24 часов, я провела не в кофейне, а на складе. Туда потребовался человек, умеющий таскать коробки с новогодними игрушками и склеивать из золотистых коробочек елки — украшения для всех "Кофе Хаузов" Москвы.

— Тебе повезло, — ласково встретила меня Анна Гарибян, работник отдела маркетинга. — Я побывала в этой святая святых, складском подвале, только после года работы. Здесь хранится весь запас посуды и продуктов для нашей сети.

На душе потеплело от оказанного доверия. Темный грязный подвал стал казаться ступенью к взлету карьеры. Правда, каждые полчаса приходилось выбегать на мороз подышать. Сама удивляюсь, почему я не падала в обморок от духоты, жары и шума вентиляторов, которые ничего не могли поделать со спертым воздухом. В подмогу нам с Анной прислали Нину Булычеву. По случайному совпадению тридцатилетняя Нина, как и я, на складе проводила свой первый стажерский день, правда, она будет работать администратором.



Разговорились, оказалось, у большинства женщин "Кофе Хауза" не сложилась личная жизнь. То ли изматывает их работа, то ли отбивает всякое желание видеть людей вообще.

— А как же романы с клиентами? — спросила я.

— С москвичами-то? — нервно рассмеялась Нина (она приехала с Крайнего Севера). - Да кому ты нужна с нелегальной регистрацией, ободранным гардеробом и отсутствием свободного времени?! Работа, работа, работа, старые босоножки и мои года - вот мое богатство!

— У нас в "Кофе Хаузе" весело, — бодро сказала Аня, постаравшись смягчить повисшую тишину. — Каждый месяц кофейни проводят соревнования по продаже хитов года — коктейлей на основе кофе. Кто больше продал — на определенную сумму заказывает себе развлечения. Победители уже смотрели фильм "Терминатор-3", прыгали с парашютами, играли в боулинг и ездили на шашлыки.

Официантки, продавшие рекордное количество хитов, награждаются флаерами. На них в любом "Кофе Хаузе" можно на двоих заказать кофе и пару пирожных. Это уникальная возможность стать клиентом своего заведения. В свободные дни работникам кофейни нельзя появляться на рабочем месте, ведь всегда есть риск, что коллеги угостят друзей за счет заведения.

Первый день

После работы на складе мышцы ныли от усталости и начинающегося гриппа. Больше всего я боялась, что наутро меня со смены отправят лечиться. Но, как я узнала утром, в "Кофе Хаузе" можно трудиться даже с температурой 38,5.

Зашли первые утренние посетители, администраторы Анна и Нина, и мы засуетились. Через два часа я уже знала, что "немгоршок" — это сокращенное название немецкого горячего шоколада, "т-свин" — тост со свининой, "гастроемкость" — посуда для хранения продуктов, "запара" — время большого наплыва гостей, "позиция" — наименование блюда. А главное в работе — продать гостям как можно больше хитов, представляющих собой дорогие коктейли по 169 рублей. Если хитов продано мало, администратор срывает гнев на официантках, а управляющие корят за плохую работу администраторов.

— Чего стоишь? — прикрикнула на меня Анна. — Работай, стоять нельзя. Нет гостей, значит, вытирай столы. Столы вытерты — складывай треугольничками салфетки. "Официант должен постоянно находиться в рабочем движении", — процитировала она мне выдержку из должностной инструкции официантки.

Эта инструкция иначе называется КЛН — "контрольный лист наблюдения". Его администратор заполняет на подчиненных каждый месяц. Не улыбнулся гостю - минус, не успел попрощаться — минус, не предложил дополнительное блюдо, опоздал на работу... За плохие КЛН работник лишается части зарплаты. С другой стороны, КЛН открывает путь наверх. Настучал на коллегу — молодец, болеешь за общее дело. Делаешь товарищам публичные замечания — значит, хочешь улучшить качество обслуживания в кофейне.

"Подстава"

Впрочем, есть и более хитрые способы улучшить репутацию. На 14 столике женщины мне заказали кофе. Я, перепутав, принесла им средние порции вместо маленьких. Дамы начали громко ругаться, но тут мне на "помощь" подоспела Лаура, самая перспективная официантка нашей смены, и шепнула:

— Скажи им, что они заплатят за эти порции как за маленькие. Какой смысл уносить одни чашки, готовить новые? И обязательно скажи о произошедшем администратору.

Так я и сделала. От моих новостей администратор Анна потеряла всякое терпение.

— Почему ты не унесла неправильный заказ? — вспылила она. — На сегодня с тебя работы хватит. Вставай на дверь, говори гостям: "Добрый день!", "До свидания, приходите к нам еще!", клади меню на стол. И больше ты ниче-го НЕ де-ла-ешь! Ясно?

— Не могу, — ответила я. — У меня температура, мне нельзя на сквозняке.

— Дверь! — скомандовала Анна. В это время Лаура активно носилась мимо нас с подносами. При разговоре о дверях подскочила к нам и бодро начала приветствовать посетителей.

— Вот как надо работать, — указала рукою Анна на мою советчицу. — Лаура, иди в зал, пусть на дверях стоит она.

На дверях я стояла недолго. Надо мной сжалилась Лена из Пскова, работающая в "Кофе Хаузе" вместе с мужем Игорем. На родине у них осталась с бабушкой пятилетняя дочь.

— Только к Новому году повидаюсь с ребенком, — сказала Лена, задумчиво глядя на слякоть за прозрачной дверью. — Если отпустят. Здесь же не дают отпусков в праздники.

Вечер

К вечеру кофейня бурлила, как муравейник. Люди поедали тосты, сэндвичи, пирожные и салаты десятками подносов. В общем, чаевые не умещались в коробочке. Эти деньги обычно делятся несколько раз за смену, поровну между официантками, барменами и уборщицами. Стажеры в лучшем случае получают половину от приработка полноценного сотрудника. Чтобы не платить вечерних чаевых, Анна меня отпустила домой пораньше, выдав 70 рублей.

Перед уходом я зашла в подсобку выпить кофе. Вообще-то инструкция запрещает находиться в кофейне по окончанию смены, но никто этого не исполняет. Подсобка по сути является кухней размером три на четыре метра. Там моют грязную посуду, бармены разогревают в микроволновке тосты, а на стульчиках у помойной коробки обедает персонал. За 16-часовую смену работнику разрешают съесть два тоста, пирожное, выпить стакан сока из пакета или молока и шесть маленьких чашек кофе. Но мало кто ест эту пищу. Официантки предпочитают вермишель из пакетиков или приносят обеды из дома. Работник с разрешения администратора имеет право на один получасовой перерыв и два пятнадцатиминутных. На практике это не всегда выполняется. Меня отпустили поесть только один раз, в 16.30. Хотя опытные и уважаемые сотрудники уже умеют отпрашиваться когда захотят и отдыхать от беготни во дворе кофейни.

В подсобке проходило настоящее производственное собрание. Уборщица Тамара никак не могла понять, почему выдали одинаковые чаевые тем, кто работает с 8 утра, и пришедшим к 12 часам. Народ хотел правды. Анна объясняла, что с 8 до 12 кофейня пустовала, и не было смысла выдавать утренним работникам по 10 рублей.

— Мы не хотим требовать с тебя лишние 10 рублей, — пояснил бармен Сергей. — Нам важно знать, что мы получаем ровно столько "чая", сколько зарабатываем.

Анна снова описала пустые столики, и коллектив постепенно разошелся. В подсобке задержалась только безответная Лена, протиравшая пепельницы.

— Мне стыдно за вас, — сказала ей Анна. — Вы смотритесь как жалкие черепашки. Низко, стыдно устраивать такую бучу из-за 10 рублей.

Простая официантка получает 6-7 тысяч рублей в месяц, включая чаевые от 100 до 300 рублей за смену. Старшая официантка зарабатывает 7,5-8,5 тысяч, менеджер — 500 долларов. А новичек-стажер, как я, за четыре смены может довольствоваться только двумя сотнями.

Опять "на дверь"

От смены к смене я становилась опытнее. Знала половину меню наизусть, умела правильно выставлять заказ посетителю и даже обслужила на английском языке два столика иностранцев. Я ни о чем не размышляла, и все получалось. Гости меня щедро одаривали чаевыми, до 180 рублей. Мои действия курировала старший официант Даша. Дашу повысили в должности на днях, поэтому она старалась еще больше меня. Нам обеим для поднятия статуса нужно было продать много хитов. Вот тут и выяснилось, что иногда официантки "Кофе Хауза" крадут друг у друга клиентов. "Убери грязную посуду со второго стола", "принеси заказ на пятый", командовала мне старшая. Я примерно слушалась, а Даша принимала заказы со столов, закрепленных за мной, чтобы заработать заветные галочки. В конце каждого дня в голове уже не оставалось ничего кроме бессмысленных фраз: "Три эспрессо, пожалуйста", "А можно счет?", "Девушка, где здесь у вас туалет?", "Девочки, хиты, хиты, хиты предложили?", "Добрый вечер! У нас есть зал для курящих и для некурящих".

Дашины хитрости привели к тому, что за "неэффективность работы" и "отрицательную энергетику" в последний день работы я снова попала на дверь.

— Внимание! — произнесла Нина. — С сегодняшнего дня "Кофе Хауз" начинает акцию "Таинственный гость". В любой момент к нам под видом обычных посетителей могут зайти родственники и друзья управляющих. За каждую ошибку официантка, обслужившая столик, заплатит 5 долларов, а за идеальную работу получит вознаграждение — 50.

Информация оставила смену равнодушной. Я стояла на двери и смотрела, как за стеклом двигаются люди. В голову пришла ужасная мысль, что мой мозг на автомате повторяет меню и строчки инструкции. Удивительно, мне совершенно не хотелось наблюдать за гостями, хотя, приходя в какое-нибудь кафе, я обычно наблюдаю за окружающими людьми. Но на этот раз они виделись мне всего лишь требовательными и безликими персонажами той же инструкции. Я посмотрела в сторону зала, где уборщица Тамара мыла пол.

— Тамара, — тихо обратилась я к ней, — тебе нравится наблюдать за гостями?

— Ха! — не отрываясь от работы, ответила она. — Кто же их замечает?

*****

СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ОПТИМИЗАЦИИ

На прошлой неделе мы с друзьями отправились в ресторан. Сделав заказ, я обратил внимание, что официант, который нас обслуживал, носит в кармане рубашки ложку. Поначалу я не придал этому значения, но осмотревшись, обнаружил, что ВСЕ официанты таскают в кармане рубашки ложку.

— Для чего ложка? - спросил я подошедшего в очередной раз официанта

— Видите ли, руководство нашего ресторана наняло фирму Андерсон Консалтинг для оптимизации наших процессов. Эти парни ковырялись тут несколько месяцев и пришли к выводу, что мы тратим очень много времени на то, чтобы сбегать на кухню за чистой ложкой, в случае, если клиент уронит ее на пол. Это происходит примерно 3 раза в час за каждым столиком. Имея ложку в кармане, мы экономим полтора человека-часа за смену... — "Хитро!", — подумал я и продолжил трапезу. По мере насыщения внимание мое обострялось и я заметил, что у ВСЕХ официантов из брюк торчит тонкий шнурок. — Простите, а для чего шнурок у вас в брюках? — воззвал я к тому же официанту. Наклонившись ко мне и понизив голос он ответил:

— Та же самая контора, проанализировав нашу работу, пришла к выводу, что мы тратим очень много времени в туалете. Ну, знаете, достать, помочиться, вымыть и высушить руки... Так вот, привязав шнурок к... хм... сами знаете чему, мы можем быстро его достать, не пользуясь руками, а значит, нам не нужно мыть руки после посещения туалета, тем самым мы экономим 75% времени. — Да, но как же вы... простите... засовываете ЕГО обратно, не пользуясь руками? Понизив голос еще и наклонившись прямо к моему уху официант прошептал: — Я не знаю, как остальные, но я пользуюсь ложкой....

*****



МЕСТЬ ВЕСЕЛОМУ КЛОУНУ

Если ты работаешь в "Макдоналдсе", но тебе не нравится за небольшие деньги носиться как белка в колесе и постоянно изображать любовь к корпорации и начальству, ты, прибегнув к небольшим ухищрениям, можешь увеличить свои заработки.

На кассе

0. Запомни все цены.
1. Если заказывают одно наименование, то можно ничего не пробивать. Зная цену, говоришь ее, а полученные деньги аккуратно кладешь себе в карман или носок (когда берешь следующий поднос). Деньги предварительно сжимаешь в кулаке или скручиваешь в трубочку. Если посетитель дает со сдачей, то можно открыть кассу самостоятельно при помощи маленького ключа от шкафчика, или ложкой от мороженного, или можно пробить пакет или соус, чтобы касса выехала сама.
2. Если заказывают несколько наименований, то можно подсчитать сумму в уме (набиваешь заказ на мониторе, но не нажимаешь на "итог", т.к. в этом случае обнулить может только менеджер) собираешь заказ по стандартам "90 секунд и 6 ступеней", на поднос кладешь все до последней салфетки и трубочки. Это необходимо для того, чтобы посетитель ушел сразу, не вспоминая о чеке, которого не будет. Старайся просить без сдачи, мотивируя тем, что нет размена и менеджер раздолбай. С деньгами обращаешься как в 1 пункте. Заказ обнуляешь самостоятельно, одновременно принимаешь следующий. Помни! Одно наименование нельзя обнулить.
3. Если заказ не поддается подсчету в уме, то его можно несколько урезать путем не пробивания некоторых наименований заказа. К полученной сумме прибавляется стоимость непробитой продукции. Заказ собирается как во 2 пункте, т.е. быстро, точно, дружелюбно со скоростью 1 заказ = 90 секунд. Главное не отдавать чек, т.к. сумма по чеку несколько отличается от полученной суммы. Твой заработок - разница между полученными и пробитыми деньгами. Все деньги кладешь в кассу. Накопив круглую сумму, старайся забирать их несколькими купюрами. Самый эффективный способ! (Не пробиваешь 2 бигмака + чизбургер = 100 рублей или что-то иное).
4. Если заказывают посетители, которым точно не нужен чек, то тогда можно сказать очень круглую сумму (100, 200, 250 рублей и т.д.) при этом сумма должна быть очевидно меньше чем на самом деле. Набиваешь все на мониторе, но не нажимаешь на "итог". Собираешь все, получаешь деньги и оставляешь их себе. С заказом поступаешь как во 2 пункте.
5. Если заказывают много наименований, то можно специально что-то не добить (1 наименование, с круглой ценой). Все набиваешь на мониторе, произносишь сумму и собираешь. Отдаешь чек. Когда посетитель замечает, что у него не все, что он заказывал, говоришь, что не расслышал и берешь деньги за недостающее наименование. С деньгами обращаешься как в 1 пункте.
6. Кроме тебя на прилавке работает менеджер, который следит за всеми. Тебе необходимо втереться к нему в д оверие, чтобы не привлекать внимание. Старайся сдружиться с менеджером, т.к. он имеет большую ценность в твоей "черной" работе. Поняв, что менеджер относится к тебе хорошо, предложи ему "делать деньги вместе", т.к. он имеет ключи, которыми можно обнулять заказы. Этим способом ты сведешь свой риск до минимума и увеличишь свой заработок на порядок. Деньги делите 50/50.
7. Все четко, работает на ура! Научись не краснеть: когда делаешь деньги или передаешь продукцию, трясущихся рук быть не должно. Научись боковое зрение делать зрением заднего обзора, знай все, что делается у тебя за спиной: в этом хорошо помогает разноцветная одежда менеджеров и инструкторов.

ВНИМАНИЕ!!! Некоторые советы:

1.Когда "работаешь" на кассе один. Сначала лучше определиться, какую сумму ты хочешь получить, проработав около часа вынь ее и положи ее в карман, или отпросись, и положи в свой шкафчик, так будет надежнее, после этого начинай тырить деньги, теперь их спокойно можно класть в кассу. Если тебя засекут, можно будет отмазаться. Ври спокойно, с чуть виноватым выражением лица.
2.Если ты "работаешь" вместе с менеджером 50/50, он обнуляет заказы волшебным ключиком - помни, на чеке в "манирум" есть колонка "обнулений" после "итог", там может числиться сумма не более 600р. Если ты превысил эту сумму, попроси менеджера написать бумажку типа: "Обнуления Бигмаков 44 шт." (Пусть не забудет расписаться какой-нибудь галочкой и написать неразборчиво свой номер, в принципе, можно и разборчиво). Вообще-то он сам должен знать текст, или пусть узнает.
3. Чтобы не висели нули после обнуления, надо срочно убрать обнуленный заказ, добей внего пакет (3 р.) и обнули все остальное, следующим чеком пробей бесплатный соус. Делается это так: справа от "нагетсов" бесплатные соуса, ткни 1 раз, нажми "итог", затем "получено", и переведи заказ.



4. Дружи с другими работниками, "работайте" на кассе втроем: менеджер - кассир - второй номер, иногда в конце дня сдаешь денег меньше, чем унес домой.

5.Ты еще сомневаешься в уровне заработка в "Макдоналдсе"? Начни с элементарного. У тебя заказ рублей на 500. (см. 2) Набей что-нибудь лишнее. Попроси менеджера обнулить. Собери полностью заказ. Попроси без сдачи. Не нажимая "итог", положи деньги в кассу, в закрытом состоянии всегда есть щелочка, куда влезают любые деньги, попадая прямо в личину, попрощайся с посетителем и обнули оставшийся заказ согласно пункту 3.

6. Помни, в "Макдоналдсе" воруют все. Менеджеры делают деньги на кассе. Инструктора им в этом помогают. Ассистенты делают деньги на днях рождениях. Все жрут нахаляву. Засеки кого-нибудь в этом, подружись, дай им это все почитать - и вперед.

P.S. Как ассистенты делают деньги на днях рождениях? Очень просто. Отмечают все, что было съедено, считают сколько это стоит, и пробивают сколько не жалко. Можно всю продукцию разделить на 2 части, и пробить одну из них, если что, то добить остальную на другом чеке.

Автораздача

0. Необходимо 2-3 человека. Первый на 2-ом окне, а второй на 3-ем. Происходит скоординированная работа по отгрузке продукции налево. При отгрузке главное НИКОГДА НЕ ОТДАВАТЬ ЧЕК. Деньги текут рекой.

1. Так как ты можешь самостоятельно обнулять заказы без помощи менеджера, то договорившись с 3-им окном, после принятия заказа и нажатия на "итог", произносишь сумму вслух и ждешь пока посетитель ищет деньги. В это время ты подаешь условный сигнал на 3-е окно, используя мобильник или визуальный контакт. После получения денег, обнуляешь либо весь заказ, либо его часть. Старайся просить без сдачи. Отдаешь сдачу и отсылаешь к следующему окну. Работники 3-его окна отдают заказ полностью, но не отдают чек!

2. При использовании 1 пункта, на мониторе от обнуленных наименований остаются нули, есть возможность и это избежать. Работник набивает заказ на 2-ом окне, но не нажимает на "итог", и подает условный сигнал. Обнуляет какие-то наименования (старайтесь на круглую сумму), нажимает на "итог" и прибавляет стоимость обнуленного. 2 бигмака + чизбургер = 100.

3. Работнику 3-его окна! Когда посетитель подъезжает к тебе, и говорит, что забыл что-то заказать, говорит "хорошо" и проси поискать без сдачи, мотивируя тем, что у вас нет кассы. Пока посетитель ищет деньги, сходие за недостающим наименованием и возьми с него деньги за это наименование. Деньги, конечно, никуда не пробиваются, и оставляются себе. Но если посетитель все-таки дает со сдачей, то и в этом случае можно поиметь "Макдоналдс": идешь к кассиру и просишь пробить пакет. Отдаешь его сдачу и говоришь: "Спасибо за заказ, ждем Вас снова".

Кухня

Поскольку тебе нет еще 18 лет, то с деньгами тебе не дадут обращаться. Так как на кухне лежит много продукции, и вся она бесплатная, то объединяйтесь в организованные группы. Группа - ваша месть клоуну Рональду за рабский труд. Если он вас сильно достал, то можно:

1. Брать его продукцию себе (все отлично готовится в домашних условиях: филе, курятина, пироги. Главное это сыр - самый лучший домашний гарнир к чаю.

2. Или если нет возможности брать себе, а клоун достал, то тогда ВЫКИДЫВАЙТЕ все в бочек.

Зал

Работая в зале, ты всегда можешь накормить своих друзей. Но если друзей нет, тогда корми посетителей. Иногда, в "ресторанах" люди не наедаются, а вставать лень, поэтому они зовут тебя, что бы ты им что-то купил. Проси без сдачи, получив деньги, смело иди за продукцией, если менеджер спросит: "Зачем взял?", то отвечай, что упало, а по стандартам "Макдоналдс" долж ен возместить упавшую продукцию новой.

Доставка

Короли доставки, ваша задача втереться в доверие менеджеров с целью получения ключей от сухого стока, а также кулера и фризера. В момент вывоза продукции на кухню, вы можете незаметно, что-то отнести себе в раздевалку и спрятать. Но лучше работать группой единомышленников, которые любят продукцию не только в самом "ресторане", но и дома. Поэтому, когда кто-то из группы находится на брейке, а в доставке свой человек, то доставщик незаметно передает продукцию, с которой другой также незаметно растворяется в раздевалке. Все отлично готовится и пьется в домашних условиях.

СЕТЬ ТРУДОВОГО СОПРОТИВЛЕНИЯ
Москва, 109028, а/я 13 antijob.nm.ru

